

生食発 1130 第 2 号  
平成 30 年 11 月 30 日

各 検疫所長 殿

厚生労働省大臣官房  
生活衛生・食品安全審議官  
( 公 印 省 略 )

食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について  
( $\beta$ -ガラクトシダーゼ等の規格基準の一部改正)

食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件（平成 30 年厚生労働省告示第 407 号）が本日告示され、これにより食品、添加物等の規格基準（昭和 34 年厚生省告示第 370 号）の一部が改正された。

改正の概要等については、下記のとおりであるので、関係者へ周知を行うとともに、その運用に遺漏がないよう取り計らわれない。

記

第 1 改正の概要

食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）第 11 条第 1 項の規定に基づき、 $\beta$ -ガラクトシダーゼ及びフルクトシルトランスフェラーゼの規格基準を改正した。また、同項の規定に基づき、硫酸アルミニウムアンモニウム及び硫酸アルミニウムカリウムの使用基準を改正した。

第 2 適用期日

告示日から適用すること。ただし、硫酸アルミニウムアンモニウム及び硫酸アルミニウムカリウムの使用基準については、告示の日から 1 年以内に限り、なお従前の例によることができる。

### 第3 運用上の注意

- 1 今回硫酸アルミニウムアンモニウム及び硫酸アルミニウムカリウムについて使用基準を設定した食品は菓子、生菓子及びパンであり、当該食品については、可食部全体に対して使用基準を適用するものとする。ただし、硫酸アルミニウムアンモニウム又は硫酸アルミニウムカリウムを使用した菓子、生菓子及びパン以外の食品を、菓子、生菓子及びパンの製造又は加工の過程で使用する場合は、当該食品に含まれる硫酸アルミニウムアンモニウム及び硫酸アルミニウムカリウムについては、当該菓子、生菓子及びパンに使用したものとはみなさない。
- 2  $\beta$ -ガラクトシダーゼ、フルクトシルトランスフェラーゼ、硫酸アルミニウムアンモニウム及び硫酸アルミニウムカリウムの使用に当たっては、適切な製造工程管理を行い、食品中で目的とする効果を得る上で必要とされる量を超えないものとする。

○厚生労働省告示第四百七号

食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）第十一条第一項の規定に基づき、食品、添加物等の規格基準（昭和三十四年厚生省告示第三百七十号）の一部を次の表のように改正する。ただし、硫酸アルミニウムアンモニウム及び硫酸アルミニウムカリウムの使用基準については、告示の日から一年以内に限り、なお従前の例によることができる。

平成三十年十一月三十日

厚生労働大臣 根本 匠

(傍線部分は改正部分)

改正後	改正前
<p>第2 添加物</p> <p>A～C (略)</p> <p>D 成分規格・保存基準各条</p> <p>成分規格・保存基準が定められている添加物は、当該成分規格・保存基準に適合しなければならない。</p> <p>添加物が組換えDNA技術によって得られた生物を利用して製造された物である場合には、当該物は、厚生労働大臣が定める安全性審査の手続を経た旨の公表がなされたものでなければならない。遺伝子組換えに係る審査を受けた酵素については、当該酵素の定義の基原に係る規定を適用しない。</p> <p>(略)</p> <p>β-ガラクトシダーゼ β-Galactosidase ラクターゼ</p> <p>定義 本品は、動物の臓器、糸状菌 (<i>Aspergillus niger</i>、<i>Aspergillus oryzae</i>、<i>Penicillium multicolor</i>及び<i>Rhizopus oryzae</i>に限る。)、酵母 (<i>Cryptococcus laurentii</i>、<i>Kluyveromyces fragilis</i>、<i>Kluyveromyces lactis</i>、<i>Saccharomyces</i>属及び<i>Sporobolomyces singularis</i>に限る。)若しくは細菌 (<i>Bacillus circulans</i>及び<i>Streptococcus</i>属に限る。)の培養物から得られた、β-D-ガラクトシドのガラクトシド結合を加水分解する酵素である。食品(賦形、粉末化、希釈、安定化、保存又は力価調整の目的に限る。)又は添加物(賦形、粉末化、希釈、安定化、保存、pH調整又は力価調整の目的に限る。)を含むことがある。</p> <p>(略)</p> <p>(略)</p> <p>フルクトシルトランスフェラーゼ Fructosyl Transferase</p> <p>定義 本品は、糸状菌 (<i>Aspergillus</i>属、<i>Aureobasidium</i>属及び</p>	<p>第2 添加物</p> <p>A～C (略)</p> <p>D 成分規格・保存基準各条</p> <p>成分規格・保存基準が定められている添加物は、当該成分規格・保存基準に適合しなければならない。</p> <p>添加物が組換えDNA技術によって得られた生物を利用して製造された物である場合には、当該物は、厚生労働大臣が定める安全性審査の手続を経た旨の公表がなされたものでなければならない。遺伝子組換えに係る審査を受けた酵素については、当該酵素の定義の基原に係る規定を適用しない。</p> <p>(略)</p> <p>β-ガラクトシダーゼ β-Galactosidase ラクターゼ</p> <p>定義 本品は、動物の臓器、糸状菌 (<i>Aspergillus niger</i>、<i>Aspergillus oryzae</i>、<i>Penicillium multicolor</i>及び<i>Rhizopus oryzae</i>に限る。)、酵母 (<i>Kluyveromyces fragilis</i>、<i>Kluyveromyces lactis</i>、<i>Saccharomyces</i>属及び<i>Sporobolomyces singularis</i>に限る。)若しくは細菌 (<i>Bacillus circulans</i>及び<i>Streptococcus</i>属に限る。)の培養物から得られた、β-D-ガラクトシドのガラクトシド結合を加水分解する酵素である。食品(賦形、粉末化、希釈、安定化、保存又は力価調整の目的に限る。)又は添加物(賦形、粉末化、希釈、安定化、保存、pH調整又は力価調整の目的に限る。)を含むことがある。</p> <p>(略)</p> <p>(略)</p> <p>フルクトシルトランスフェラーゼ Fructosyl Transferase</p> <p>定義 本品は、糸状菌 (<i>Aspergillus</i>属及び<i>Penicillium roque</i></p>

*Penicillium roqueforti*に限る。)又は細菌(*Arthrobacter*属、*Bacillus*属、*Microbacterium saccharophilum*及び*Zymomonas mobilis*に限る。)の培養物から得られた、糖のフルクトシル基を転移する酵素である。食品(賦形、粉末化、希釈、安定化、保存又は力価調整の目的に限る。)又は添加物(賦形、粉末化、希釈、安定化、保存、pH調整又は力価調整の目的に限る。)を含むことがある。

(略)

(略)

E (略)  
F 使用基準

(略)

硫酸アルミニウムアンモニウム

硫酸アルミニウムアンモニウムは、みそに使用してはならない。

硫酸アルミニウムアンモニウムの使用量は、アルミニウムとして、菓子、生菓子又はパンにあっては、その1kgにつき0.1g以下でなければならない。

硫酸アルミニウムカリウム

硫酸アルミニウムカリウムは、みそに使用してはならない。

硫酸アルミニウムカリウムの使用量は、アルミニウムとして、菓子、生菓子又はパンにあっては、その1kgにつき0.1g以下でなければならない。

(略)

*forti*に限る。)又は細菌(*Arthrobacter*属、*Bacillus*属、*Microbacterium saccharophilum*及び*Zymomonas mobilis*に限る。)の培養物から得られた、糖のフルクトシル基を転移する酵素である。食品(賦形、粉末化、希釈、安定化、保存又は力価調整の目的に限る。)又は添加物(賦形、粉末化、希釈、安定化、保存、pH調整又は力価調整の目的に限る。)を含むことがある。

(略)

(略)

E (略)  
F 使用基準

(略)

硫酸アルミニウムアンモニウム

硫酸アルミニウムアンモニウムは、みそに使用してはならない。

硫酸アルミニウムカリウム

硫酸アルミニウムカリウムは、みそに使用してはならない。

(略)

ホーム > 政策について > 分野別の政策一覧 > 健康・医療 > 食品 > 食品添加物 > アルミニウムに関する情報 > 硫酸アルミニウムカリウムと硫酸アルミニウムアンモニウムの用途の解説

## 硫酸アルミニウムカリウムと硫酸アルミニウムアンモニウムの用途の解説

### ■ 膨脹剤

ふくらし粉やベーキングパウダーとも言われるもので、炭酸ガスを発生させ、生地を膨脹させ、食感を向上させるために使用されるものです。ベーキングパウダーは、炭酸水素ナトリウム(重曹)に酸剤(酸性の物質)を配合したものです。重曹は、水分がある状態で加熱されると炭酸ガスが発生し、生地を膨らませる作用を持ちますが、苦みのあるアルカリ性物質(炭酸ナトリウム)が生成してしまいます。これを改良するために酸剤が配合されています。硫酸アルミニウムカリウムと硫酸アルミニウムアンモニウムは酸剤の一種です。

### ■ 色止め剤

ナスやシソなどに含まれる色素が漬物の製造時に色落ちするのを防ぐために使用されています(ナスの場合、皮にある紫色素(ナスニン)を安定させ、色落ちを防止する)。

### ■ 形状安定剤

魚介類の甘露煮などを作る際に、煮崩れを防ぐためのものです。同様に、うに、くらげなどの型くずれを防ぐためにも使用されています。

### ■ 品質安定剤

栗きんとんやきんぴらごぼうなどの煮物を煮込む前に原料を漬けることで、歯切れ・歯ごたえを良くするものです。

### ● [アルミニウムに関する情報](#)

ホーム > 政策について > 分野別の政策一覧 > 健康・医療 > 食品 > 食品添加物 > アルミニウムに関する情報 > 硫酸アルミニウムカリウムと硫酸アルミニウムアンモニウムの用途の解説

[ページの先頭へ戻る](#)

● [リンク・著作権等について](#) ● [個人情報保護方針](#) ● [所在地案内](#) ● [他府省、地方支分部局へのリンク](#)  
● [アクセシビリティについて](#) ● [サイトの使い方\(ヘルプ\)](#) ● [RSSについて](#)